



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2010

- TOSCANA BIANCO IGT

Ornus dell'Ornellaia, frutto di una vendemmia tardiva di Petit Manseng, è un vino prodotto in quantità estremamente limitata, capace di conferire una nuova dimensione alla tenuta. In alcune annate il piccolissimo vigneto "Palmetta" offre le condizioni perfette per la produzione di questo esclusivo vino dolce.

Il nome Ornus dell'Ornellaia si ispira al 'Fraxinus Ornus', nome latino dell'Orniello, l'albero a cui si deve il nome di Ornellaia. Pianta tipica della macchia mediterranea, detta anche 'albero della manna' per la sua linfa preziosa di biblica memoria usata come antico dolcificante, l'Orniello o 'Faxinuns Ornus' allude con perfetta corrispondenza alla dolcezza di Ornus dell'Ornellaia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

100% Petit Manseng

"Ornus dell'Ornellaia è ispirato dalla passione per il nostro territorio e dal desiderio di esplorare le sue potenzialità a produrre grandi vini dolci d'appassimento, favoriti dalla stagione mite e particolarmente ventilata tipica dell'autunno bolgherese. L'annata 2010, fresca e tardiva, esprime toni decisamente più nordici ma molto tipici del Petit Manseng. Il fruttato si presenta più vivace con note di agrumi, scorza di limone e sfumature minerali. In bocca la ricchezza zuccherina è bilanciata da un acidità viva con un lungo finale minerale."

Axel Heinz



IL CLIMA DEL 2010

L'annata 2010 rimarrà nella storia come una delle annate più tardive degli ultimi anni. Dal germogliamento si è infatti osservato un ritardo vegetativo di circa 10 giorni che si è mantenuto fino alla vendemmia. Dopo una primavera piovosa, l'estate calda e asciutta ha garantito uno sviluppo ottimale dei grappoli. Settembre ha visto qualche pioggia interrompere la vendemmia ma non sono mancati ampi momenti soleggiati ed asciutti permettendo all'uva di raggiungere la piena maturità. L'appassimento delle uve è stato molto lento e progressivo, ma fortunatamente le condizioni climatiche fresche hanno preservato l'acidità e la ricchezza aromatica. La vendemmia si è svolta in quattro passaggi raccogliendo soltanto le uve perfettamente appassite tra il 20 ottobre e l'11 novembre, puntualmente per la fine dell'anno agrario.



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

All'arrivo in cantina ogni raccolta ha prodotto un lotto di vinificazione che è stato pressato e vinificato separatamente. Dopo una lunga e soffice pressatura, e una decantazione naturale di una notte, i vari lotti sono stati fermentati in barriques di rovere nuove al 100% con temperature non oltre 22°C. Al raggiungimento dell'equilibrio di zuccheri ed alcool desiderato la fermentazione è stata bloccata. Non è stata eseguita la fermentazione malolattica. Dopo essere stati travasati, i vini hanno trascorso 12 mesi d'invecchiamento, dopodiché è stato realizzato il blend dei vari lotti. Dopo l'imbottigliamento il vino è stato sottoposto ad un ulteriore anno d'affinamento prima dell'introduzione sul mercato.